

# CHÂTEAU COMTESSE DU PARC



H A U T - M É D O C

# CHÂTEAU COMTESSE DU PARC

Appellation HAUT-MÉDOC

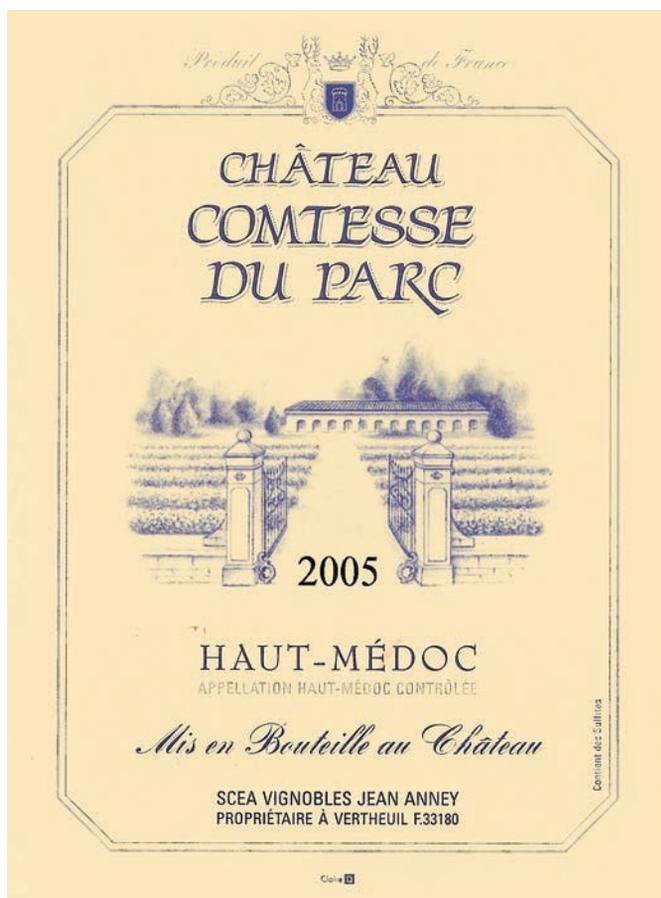
## HISTORIQUE ET PRÉSENTATION

L'étampe du CHÂTEAU COMTESSE DU PARC est très récente, car son vignoble n'a été replanté qu'en 1986. L'histoire de cru remonte pourtant à 1779, date où Arnaud ANNEY (ancêtre de Jean ANNEY) épouse Elisabeth BENEYT dont le père décède 10 ans plus tard en laissant en héritage, un petit vignoble tout autour du village du PARC, dans la commune de VERTHEUIL. Puis, au fil des générations suivantes, la famille ANNEY s'est implantée sur la commune voisine SAINT-ESTEPHE en délaissant ce terroir qui était très difficile à travailler.

Déjà propriétaire du CHÂTEAU TOUR DES TERMES, Cru Bourgeois de Saint-Estèphe, Jean ANNEY et son fils Christophe replantèrent en 1986 6 ha de vignes et baptisèrent ce cru COMTESSE DU PARC : un hommage à leurs ancêtres.

Jouissant des mêmes soins que le CHÂTEAU TOUR DES TERMES, élaboré sur un sol argilo-calcaire, planté pour moitié de Merlot et Cabernet Sauvignon, le vignoble exposé de façon excellente permet d'obtenir un vin aux arômes de fruits rouges avec en bouche une matière d'un beau velouté sans aucune rudesse, mais avec une très belle finesse.

Il est à déguster dès la troisième année, tout en sachant qu'il continuera à progresser 5 à 6 ans de plus. A boire sur des viandes rouges principalement.



## FICHE TECHNIQUE

**NOM :** CHÂTEAU COMTESSE DU PARC

**APPELLATION :** HAUT-MÉDOC

**RESPONSABLE :** Jean et Christophe ANNEY

**SUPERFICIE :** 9 hectares

**SOL :** Argilo-calcaire

**CÉPAGES :** 50% de Merlot, 50% de Cabernet Sauvignon

**PRODUCTION :** 60.000 bouteilles

**COMMERCIALISATION :** Cavistes, restaurateurs, particuliers,  
80% France, 20% Europe et Asie

**TABLE DE TRI :** Éliminer les raisins verts à la réception de la vendange

**VINIFICATION :** 2 remontages par jour, cuves inox thermorégulées

**MACERATION :** 21 jours

**ELEVAGE :** 12 mois en barriques de 2 ans

SCEA DES VIGNOBLES JEAN ANNEY - 33180 SAINT-ESTÈPHE

TÉL. : +33 (0)5 56 59 32 89 - FAX : +33 (0)5 56 59 73 74 - SITE : [WWW.CHATEAUTOURDESTERMES.COM](http://WWW.CHATEAUTOURDESTERMES.COM) - MAIL : [CONTACT@CHATEAUTOURDESTERMES.COM](mailto:CONTACT@CHATEAUTOURDESTERMES.COM)